

Brunello di Montalcino DOCG Ugolforte 2019

Rote Früchte, Gewürzkräuter, Backpflaumen, saftige Feigen, Leder, Zedernholz, finessenreiche Harmonie und Eleganz, lang

Winzer: Tenuta San Giorgio
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese
Farbe: rot
Ausbau: 12 Mon. Barrique, 28 Mon. slawonische Eichenfässer
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Wildgerichte, Wildschwein, Braten, rosa gegrilltes Fleisch, mittelalter Pecorino

0.75 l – Bestellnummer 06719

Gambero: 2/3 Gläsern
Bibenda: 4/5 Trauben

Tenuta San Giorgio
Toskana

Was würden Sie mit 8 Millionen Euro machen? Claudio Tipa erwarb Ende 2016 für diesen Betrag das 44 Hektar-Weingut, zu dem 6 Hektar beste Brunello-Lagen gehören, von Guido Folinari, Erbe einer der traditionsreichsten Winzerfamilien Italiens. Wie mit seinen anderen Weingütern Colle Massari, Grattamacco und Poggio di Sotto hat er Großes geschaffen und einen eigenen Stil kreiert, nicht glamourös, sondern kultiviert, fest, kompakt und mit angenehmer Fülle.

Abbildung unverbindlich